

HÁTÍÐARMATUR

LAUGARDAGUR 15. DESEMBER 2012

Kynningarblað Hamborgarhryggur, kalkúnn, villibráð og meðlæti





Íris Saara er von að borða kalkún á aðfangadagskvöld og hamborgarhrygg um áramótin. Hún segir hamborgarhrygg í rauðvíni og ananassafa einstaklega ljúfan og bragðgóðan.

Jólaboð fyrir 5.000

Jólahátíð frelsarans togar vel í pyngjuna enda margir dagar veislumatar og yfirlætis. Íris Saara Karlsdóttir myndlistarnemi bauð þó til ódýrrar jólaveislu fyrir fjóra.

Mér fannst ég fá frekar mikið fyrir peninginn en þurfti auðvitað að horfa í hverja krónu og vandaði mig mikið við að spara," segir Íris Saara, sem sló upp jólaveislu með aðeins 5.000 krónur í buddunni.

„Ég keypti dýrindis hamborgarhrygg, allt hráefni í kartöflusalat, maísbaunir, rauðkál og dósir af malti og appelsíni en einnig hálfu flösku af rauðvíni til að sjóða hrygginn upp úr og eiga í rauðvínssósu," útskýrir Íris, sem studdist við uppskrift frá fjölskyldu unnusta síns þegar hún eldaði hamborgarhrygginn upp úr ananassafa og rauðvíni.

„Kærastinn sagði kjötið verða að sælgæti með þessari eldunar aðferð og ég treysti honum algjörlega enda var útkoman lostæti og rauðvínssósan einkar vel passandi við.“

Íris valdi ódýrari kostinn í innkaupunum svo peningurinn dygði. „Maísbaunir frá Ora voru of dýrar svo ég valdi þær frekar frá Euroshopper. Þegar upp var staðið fannst mér ótrúlegt að geta teflt fram fullkominni jólamáltíð fyrir 5.000 krónur. Ég bauð fjórum

Jólamatur a la Íris Saara

Kartöflusalat:

5 kartöflur
2 til 3 epli
1 laukur
1 dós sýrður rjómi
Súrar gúrkur

Rauðvínssósa:

Soð af hamborgarhryggnum
Rjómi
Smá mjólk
Rifsberjasulta að smekk
Rauðvín að smekk



Hamborgarhryggur:

2 dl rauðvín
2 dl ananassafi

Vökvanum hellt yfir kjötið sem er vafið inn í álpappír. Eldað í ofni (200 °C) í lokuðum álpappír í einn og hálfan tíma. Þegar korter er eftir af eldunartímanum er sætt sinnep og sykur brætt á þönnu og penslað yfir hrygginn.

“Ég bauð fjórum en maturinn hefði vel dugað fyrir sex.”

til veislunnar en maturinn hefði vel dugað fyrir sex og enginn fór svangur frá borði. Allir borðuðu eins og þá lysti og daginn eftir var nægur afgangur.“

Íris er dugleg að bjóða gestum

í mat og hefur ánægju af bakstri og eldamennsku. „Í matarboðum býð ég alltaf upp á eftirrétt en í þessu þurfti ég að sleppa því. Valið stóð á milli malts og appelsíns eða íss og ég velti fyrir mér að kaupa ís og nýta ananas í gamaldags, ljúffengan jólaábæti; ís og niðursoðna ávexti. Hann svíkur engan og er sannarlega valkostur fyrir þá sem eru hagsýnir í matarinnkaupum jólaanna.“

Útgefandi: 365 miðlar ehf., Skaftahlíð 24, s. 512 5000 Umsjónarmenn auglýsinga: Elsa Jensdóttir, elsaj@365.is, s. 512-5427 Ábyrgðarmaður: Jón Laufdal.

Hátíðlegt og gott um jólin

ÖMMIUBAKSTUR

Laufabrauð

Fæst ósteikt í frystinum í næstu verslun.

ÖMMIUBAKSTUR

Veldu steikt eða ósteikt.

Ali



Hátíðarmatur Íslendinga síðan 1944
- alltaf jafn góður

Hamborgar hryggur

Við kynnum nýjung frá Alí
Hangikjötsverkað grísalæri



Síld og fiskur - sími 555 4488



Kalkúnn með apríkósu- fyllingu og appelsínusósu

Heill kalkúnn er afar ljúffengur og góður matur sem fer vel í maga. Hann er upplagður hátíðarmatur hvort sem er um jól eða áramót.

Margir halda að erfitt sé að elda kalkún en svo er alls ekki. Hins vegar þarf að passa vel eldunartíma og hitastig. Þess vegna er nauðsynlegt að eiga kjöthitamæli. Afganga af kalkúnakjöti er hægt að nota á margvíslegan hátt, í samlokur, pasta eða ýmsa austurlenska rétti. Hér bjóðum við uppskrift að kalkúna sem er fyllt með ávöxtum og með frísklegri appelsínusósu. Matur sem engan ætti að svíkja yfir hátíðarnar.

Best er að þíða kalkúninn í kælliskáp, sem getur tekið þrjá daga. Þegar fuglinn er þíðinn er poki með innnyflunum tekinn úr honum en hann er venjulega inni í honum. Innnyflin eru steikt og soðin og soðið síðan notað í sósunu. Þótt sumir mikli það fyrir sér að elda kalkún vegna þess hversu langan tíma það tekur þá er þessi eldun í raun auðveld. Þegar kalkúnninn er kominn í ofninn þarf ekki mikið að hugsa um hann og tími gefst til að fara í annan undirbúning.

Uppskrifin miðast við 8-10 manns.

1 kalkúnn, um það bil 5 kg
Brætt smjör til penslunar
1 tsk. salt
1 tsk. pipar
3 dl vatn
Kalkúnakrydd

Fylling

15 grófhakkaðar apríkósur
2 appelsínur í bitum
2 epli í bátum
4 stíllkar ferskt estragon

Appelsínusósa

Um það bil 5 dl sigtað kalkúnasoð
3 skalottlaukar
1 tsk. fint hakkaður rauður eldpirar
2 msk. smjör
Safi úr 3 appelsinum
1 dós sýrður rjómi, 35%
2 tsk. rifinn appelsínubörkur
½ tsk. salt
¼ tsk. pipar

Skreyting

5 ferskar fíkjur, skornar til helminga
1 granatepli, fráein tekin úr
100 g grófhakkaðar pistasíur
50 g grófhakkaðar valhnetur
Fersk salvía eða estragon
10 apríkósur

Bindið kalkúninn upp með því að leggja vængina bak við hrygginn á mótis við hálsinn. Bindið einnig lærin saman. Penslið fuglinn vel með bræddu smjöri og kryddið með salti, pipar og kalkúna-

kryddi. Gott er að setja smávegis smjör undir bringuskinnið.

Fyllið kalkúninn með apríkósum, appelsinum, eplum og fersku estragoni. Leggið hann síðan á rist ofan á ofnskúffu með 3 dl af vatni. Soðið sem kemur af kalkúninum er notað í sósunu. Steikið fuglinn við 180°C í hálf tíma á hvert kíló. Ef fuglinn er 5 kíló þarf hann að vera í ofninum í 2½ tíma og síðan að hvíla á borði í 20 mínútur. Kjöthitamælirinn á að sýna 75-77°C.

Sósan

Sigtið soð úr ofnskúffu og frá innnyflum. Finnhakið lauk og eldpirar og steikið í smjöri í smástund. Bætið þá soðinu saman við ásamt appelsínusafa og látið sjóða niður um helming. Bætið þá sýrðum rjóma við og látið malla þar til sósa þykknar. Smakkið sósunu til með rifnum appelsínubörki, salti og nýmölum pipar.

Berið kalkúninn fram með sykurbrunuðum kartöflum, waldorf-salati, rauðkáli, ávöxtum og hnetum. Einnig er gott að sjóða sætar kartöflur og útbúa kartöflumús úr þeim með blöndu af smá smjöri og rjóma.

Soð úr innnyflum

Steikið innnyflin í smjöri á pönnu ásamt lauk, gulrótum, selleri og blaðlauk. Hellið vatni yfir og látið suðuna koma upp. Setjið allt í pott, bætið meira vatni við og látið sjóða í 2 klukkustundir. Þá er soðið sigtað og notað í sósunu.

Kaka á hvern og rúmlega það

Laufabrauðsbakstur er nú í fullum gangi hjá Ömmubakstri. Ömmubakstur framleiðir hátt í fjögur hundruð þúsund laufabrauð fyrir hver jól.

„Íslendingar eru um 320 þúsund manns og þetta er rúm kaka á mann,“ segir Ingólfur Garðarsson framleiðslustjóri um fjölda laufabrauða Ömmubaksturs fyrir jólin en nú stendur laufabrauðsbaksturinn sem hæst.

„Við framleiðum bæði steikt og ósteikt brauð. Það ósteikta eru tuttugu óskornar kökur í pakka sem fara beint í frost. Við byrjum á því í október og tökum svo til við steikta brauðið en það eru fimmtán kökur í dós. Framleiðslan á steikta brauðinu hefur heldur verið að aukast, unga fólk vill fá þetta tilbúið og vill síður steikja heima,“ segir Ingólfur.

Laufabrauð hefur verið hluti af jólahaldi á Íslandi gegnum aldir og var hátíðabrauð fátækra. Ömmubakstur hóf að búa til laufabrauð fyrir almenning árið 1977 og þá einungis óskorið laufabrauð. Nokkrum árum síðar eða árið 1983 var farið að framleiða tilbúið steikt brauð. Ingólfur segir uppskriftina lítið hafa breyst.



Ingólfur Garðarsson, framleiðslustjóri hjá Ömmubakstri. Nú stendur laufabrauðsframleiðslan sem hæst.

„Hún hefur allavega ekki breyst síðan ég byrjaði árið 2000. Sjálfur er ég alinn upp við laufabrauð á jólum en foreldrar mínir eru báðir að norðan. Uppskrifin sem við á Ömmubakstri notum er reyndar mjög lík uppskriftinni hennar mömmu.“

Sjá, www.ommubakstur.is

Við framleiðum bæði steikt og ósteikt brauð. Það ósteikta eru 20 óskornar kökur í pakka sem fara beint í frost.





OSTUR Á PIPARKÖKURNAR

Piparkökur eru yfirleitt til í skápunum á aðventunni og gott að grípa til þeirra þegar gestir líta við. Til að breyta aðeins út frá glassúrskreyttum kökunum er tilvalið að bjóða piparkökur með osti. Mygluostar og piparkökur gætu einhverjum þótt undarleg samsetning en hún bragðast merkilega vel. Þá er einnig mjög gott að bæta hnetum og hunangi við samsetninguna. Prófið eftirfarandi næst þegar gestir koma í kaffi:

Piparkökur

Gráðostur eða brie ostur

Valhnetur

Hunang

Skerið ostinn niður í hæfilega stórar sneiðar og leggið ofan á piparkökuna. Þar ofan á fer hálf valhneta og að lokum er hunanginu hellt yfir. Sjá www.eldhussogur.com.

HEIMAGERÐ KARTÖFLUMÚS MEÐ HANGIKJÖTINU

Þótt kartöflur með uppstúf séu algengasta meðlæti Íslendinga með jólahangikjötinu er kunn hefð hjá mörgum fjölskyldum að tefla einnig fram heimagerðri kartöflumús. Slíkt hnossgæti á ekkert skylt við pakkamús og er veglegur valkostur fyrir þá jólagesti sem ekki líkar við uppstúf. Heimagerð kartöflumús er sannkallað lostæti með bragðmiklu hangikjötisleri, rauðkáli, baunasalati og laufbrauði eða heimabökuðu hveitibrauði að sveitasíð. Aðferðin er einföld: Sjóðið fallegar, stórar kartöflur í vel söltu vatni. Skrælið soðnar kartöflurnar og stappið eða pressið með kartöflupressu ofan í hreinan pott. Setjið væna klípu af smjöri í pottinn og skvettum af mjólk eða jafnvel rjóma-blöndu út á stappaðar kartöflurnar. Hrærið rólega saman þar til stappan er mjúk og girnileg. Kryddið með salti, svörtum eða hvítum pipar, smávegis af sykri og ögn af múskaði og njótið til fulls á jólum.



Ekta danskt rauðkál

Rauðkál með steikinni er langbest sé það heimalagað. Hér er uppskrift að ekta dönsku rauðkáli sem margar eldri húsmæður kannast við.

Það sem þarf:

1 rauðkálshaus
2 msk. sykri
4 dl rifsberjasaft
1 tsk. salt
40 g smjör
Vatn

Rauðkálið er skorið niður en stilkurinn er ekki notaður. Bræðið smjör á stórri pönnu og setjið kálið út á. Sykri er stráð yfir og allt látið malla við vægan hita í 10 mínútur. Hrærið í annað slag. Þá er rifsberjasaft bætt út í og vatn þannig að kálið sé þakið. Allt látið malla í um það bil eina klukkustund. Ef allur vökvi gufar upp er meiri saft sett út í og smávegis vatn. Þegar kálið er orðið mjúkt er salti stráð yfir.



Íslenskur kalkúnn

Hollur hátíðarmatur!



ÍSLENSK FRAMLEIÐSLA

Mangó- og apríkósufylling

- 4 dl soðið kúskús
- 1 mangó, skrælt og skorið í teninga
- 15 þurrkaðar apríkósur, skornar í bita
- 4 cm engiferrót, smátt söxuð
- 3 msk pistasíuhnetur
- 5 brauðsneiðar, skorpulausar og skornar í bita
- 50 g bráðið smjör
- 2 egg
- 2 msk mangóchutney
- Salt og pipar

kalkunn.is

Blandið öllu hráefni vel saman og fyllið kalkúnninn. Kryddið og setjið smjörklípu á fuglinn. Setjið kalkúnninn inn í 190 °C heitan ofn í 15 mín. eða þangað til fuglinn verður fallega brúnn. Breiðið álpappír vel yfir fuglinn. Lækkið hitann í 150°C og steikið fuglinn áfram í 45 mín/kg eða þangað til kjarnhiti nær 71°C.

Verði ykkur að góðu

Kristín og Jón Magnús

Reykjabúinu, Mosfellsbæ.

Hreint kjöt án allra aukaefna – beint frá bónda
Þú veist hvaðan það kemur!



Töfrasproti



JÓHANNA & KRISTÍN • PÓP • 816

» Framleiðsla á þessu undratæki hófst í Sviss fyrir meira en 50 árum og hefur verið í stöðugri þróun síðan. Bamix töfrasprotinn er nánast hjóðlaus, titrar varla og verður samstundir besti vinur þinn í eldhúsinu því hann leysir ólíkustu verkefni með stæl: þeytir, jafnar, saxar, hakkar, malar... Bamix minnir helst á svissneska vasahnifinn og dæmi eru um að hann endist áratugum saman.

kokka
laugavegi 47

laugavegi 47 | opið mán-fös 10-18, lau 11-17 | www.kokka.is | kokka@kokka.is



Unnur Guðrún Pálsdóttir, betur þekkt sem Lukka, er framkvæmdastjóri Happs sem opnar nýjan stað í Austurstræti í dag.

Hollt á hátíðardiskinn

Peir sem borða ekki kjöt og fisk geta auðveldlega snarað fram gómsætum hátíðarmatreiðslubækur innihalda gómsætar uppskriftir að grænmetisréttum og hráfæðisr

Veitingastaðurinn Happ gaf út stórglæsilega matreiðslubók fyrir síðustu jól sem inniheldur meðal annars margar góða uppskriftir af grænmetisréttum. Unnur Guðrún Pálsdóttir, sem eru betur þekkt undir nafninu Lukka, er framkvæmdastjóri Happs. Hún segir bókina hafa selst vel enda séu landsmenn sífellt að verða meðvitadri um hollt matarræði. Happ rekur í dag veitingastað við Höfðatorg í Reykjavík og mun í dag, laugardag, opna nýjan stað í Austurstræti þar sem annar veitingastaður Happs var áður til húsa. Nýi staðurinn mun vera safe-, samloku- og kaffistaður þar sem áhersla verður lögð á holla rétti og hraða afgreiðslu. Sjálf er Lukka ekki grænmetisæta þótt hún segist vissulega borða mikið grænmeti. Á aðfangadag eldar fjölskyldan oft villibráð en hlutfall ljúffengra grænmetisréttanna er alltaf mun meira á borðum fjölskyldunnar. Lukka deilir hér með lesendum Fréttablaðsins uppskriftum að hollum hátíðarmat.

Forréttur: Happsalat í hrísgrjónablöðum er tilvalið til að skera niður í litla bita og bjóða sem forrétt eða sem munnbita í hanastéli.

Happsalat

4 handfyllir ferskt salat að eigin vali
1 handfylli ferskt kóríander, saxað
½ handfylli fersk mynta, söxuð
1 handfylli fersk basilíka, söxuð
1 mangó, skorið í strimla
1 rauð, gul eða appelsínugul paprika, skorin í strimla
1 agúrka eða 1 kúrbítur, skorinn í strimla
4 gulrætur, skornar í strimla

Happsósa

1 þumlungur ferskt engifer, saxað
1-2 rauð chili, skorin í bita
1¼ dl sítrónusafi
2/3 dl hlýsíróp
2 msk. tamari-sósa
2½ dl (eða minna) möndlusmjör eða hnetusmjör (magn fer eftir því hversu þykk sósan á að vera)

1. Setjið fyrstu tvö hráefnin saman í matvinnsluvél og maukið.



2. Látið síðan næstu þrjú saman við og hrærið.

3. Blandið síðast möndlusmjörinu eða hnetusmjörinu saman við. Magn fer eftir smekk.

Kasjúhnetukurl

1 dl kasjúhnetur
1 msk. sesamolía
½ tsk. sjávarsalt

1. Setjið öll hráefnin í blandara og saxið nokkuð gróft eða saxið með hnið og blandið síðan salti og sesamolíu saman við.

Samsetning

1. Dýfið einu hrísgrjónablaði í einu í volgt vatn. Leggið á hreint borð.

2. Raðið spínati fyrst ofan á rétt neðan við miðju. Setjið hluta af grænmetinu þar ofan á, þá sósu, hnetukurl og loks afganginn af grænmetinu.

3. Rúllið blaðinu varlega upp en með festu. Skerið rúlluna í munnbita og raðið á bakka. Hægt er að skreyta með sesamfræjum og söxuðu káli.

Aðalréttur: Hátíðarhnetusteik

2½ dl niðursoðnar svartbaunir
1½ dl grófir hafrar
1 dl fint saxaður laukur
1 dl saxaðar heslihnetur
1 dl saxaðar brasilíuhnetur
2 dl saxaðar möndlur



2 dl tómatmauk
1-2 tsk. broddkúmen
2 msk. fersk, fínsöxuð steinselja
2 msk. ferskt, fínsaxað kóríander

1. Stillið ofninn á 180°C.

2. Steikið laukinn og sætu kartöfluna á pönnu í góðri olíu þar til bæði eru orðin mjúk.

3. Hellið vökvanum af baununum og setjið skál með kartöflunum og lauknum. Maukið með gaffli.

4. Setjið afganginn af hráefnunum saman við. Hrærið vel saman.

5. Setjið deigið í brauðform og bakið við 180°C í u.þ.b. 45 mínútur.

Berið fram með heitri sveppasósu, fersku saati og bökuðum kartöflubátum krydduðum með sjávarsalti og fersku rósmaríni.

Eftirréttur: Ljúffengar og lekkerar möndlukökur með tvenns konar fyllingu.

1 kaka eða 10 litlar

Möndluterta

5 dl möndlumjöl eða sama magn af möndlum, sett í matvinnsluvél og gert að dufti
1½ dl agave- eða hlýsíróp
Örlítið sjávarsalt

1. Hrærið öllum hráefnunum saman. Bætið við sírópi ef deigið er of þurr.

RISTAÐ BRAUÐ MEÐ CHILI-SÚKKULAÐI

Hér er óvenjulegur réttur sem vel væri hægt að bjóða gestum. Snittubrauð er hægt að baka eða kaupa tilbúið í bakaríi.

Það sem þarf:

½ snittubrauð
1½ dl rjómi
200 g súkkulaði, 70%
1 msk. smjör, við stofuhita
1 rauður eldpirpar
Maldon-saltflögur
Ólífúolía



Skerið brauðið í þunnar sneiðar og penslið með ólífúolíu. Raðið á ofnplötu og ristið í ofninum við 200 °C. Fræhreiði eldpirpar og hakkið helminginn mjög fínt.

Hinn helmingurinn er settur í pott ásamt rjómanum. Sjóðið upp rjómann á meðan súkkulaðið er skorið niður. Fjarlægjið eldpirparinn. Setjið súkkulaði í skál og hellið síðan heitum rjómanum saman við og hrærið. Þá er smjórið sett saman við og hrært þangað til súkkulaðiblandan er orðin þykk og fallega glansandi á litinn. Setjið eina teskeið af þykku súkkulaðikreminu á hverja litla brauðsneið. Skreytið með fínt söxuðum eldpirpar og salti.



Gerðu jólamatinn enn betri!

t yfir jólin. Margar íslenskar réttum.



2. Þrýstið deiginu niður með fingrunum á botninn/botnana og upp kantana. Kælið.

Límónufylling

3¼ dl kasjúhnetur
1¼ dl límónusafi
1 dl agave- eða hlýnsíróp
1 dl kókosolía
1 tsk. vanilla
½ tsk. sjávarsalt
¼ vanillustöng og kornin skafin úr
2/3 dl límónubörkur
Límónubörkur til skrauts
Kókosmjöl til skrauts
Saxaðar hnetur að eigin vali, til skrauts

1. Setjið öll hráefnin í blandara og maukið flauelsmjúkt.

2. Hellið fyllingunni á bökubotninn/botnana.

Jarðarberjafylling

3¼ dl kasjúhnetur
5 dl frosin jarðarber
Örlítið sjávarsalt
Hlýnsíróp ef þurfa þykir
Fersk ber, til skrauts
Kókosmjöl, til skrauts

1. Setjið öll hráefnin í blandara og maukið flauelsmjúkt.

2. Hellið fyllingunni á bökubotninn/botnana.

Með þessari fyllingu mætti bera fram gríska jógúrt, fersk ber og kókosflögur sem skraut.

Krafturinn í jólasósuna og súpur, lífrænn og án aukefna.



Lífrænt, glútenlaust og spelt mjöl í allan bakstur.

Allt í eftirrættinn.

Lífrænt og bragðmikið krydd í jólamatinn, margar tegundir sem henta í alla matargerð.

Biona lífræna meðlætið gerir jólamáltíðina enn betri.

Komdu við í Heilsuhúsinu fyrir jólin.

Kryddið, meðlætið, krafturinn og bökunarvörurnar okkar gera matinn bragðbetri og þér líður vel um jólin.

Heilsuhúsið

LAUGAVEGI, LÁGMÚLA, KRINGLUNNI, SMÁRATORGI, SELFOSSI OG AKUREYRI

heilsuhusid.is | Facebook: Heilsuhúsið | Sími 530 3800



Villti kokkurinn eldar hreindýr

Matreiðslumaðurinn Úlfar Finnbjörnsson stendur í ströngu þessa dagana. Hann vinnur að gerð sjónvarpsþátta um veiðar og matreiðslu á villibráð, sér um matreiðsluþátt á ÍNN og þeysist um landið og heldur villibráðarveislur. Úlfar hefur hlotið viðurnefnið Villti kokkurinn og stendur vel undir því.

Úlfar Finnbjörnsson er flestum kunnur fyrir villibráð-areldamennsku sína. Hann hefur hlotið viðurnefnið villti kokkurinn. „Ég fer oft á veiðar og nýt þess að elda villibráð. Út frá því fóru einhverjir að kalla mig villta kokkinn. Þannig festist nafnið við mig. Það er ekki þar með sagt að ég geti ekki eldað eitthvað annað,“ segir Úlfar og hlær.

Um þessar mundir vinnur Úlfar að gerð sjónvarpsþátta fyrir Ríkissjónvarpið sem sýndir verða næsta haust. „Þættirnir byggast upp á því að ég fer með fólki á veiðar og svo er bráðin elduð. Annaðhvort úti í náttúrunni eða í eldhúsi. Þannig er tvinnuð saman þessi hringrás; náttúran, veiðin og eldamennskan. Þátturinn er alveg í anda bókarinnar Villibráð, sem ég gaf út í fyrra, og kom aftur út í örlítið breyttri útgáfu í ár.“ Hér deilir Úlfar með okkur uppskriftum að hreindýraréttum úr bókinni. „Þetta er svona smá tillaga að jólamat sem vonandi kemur einhverjum til góða,“ segir Úlfar.

Heilsteiktur hreindýravöðvi með púrtvínssósu fyrir 4-5

1 kg hreindýravöðvi, t.d. innralæri eða klumpur
salt og nýmalaður pipar
2 msk. olía

Púrtvínssósa

3 msk. olía
1 laukur, smátt saxaður
5 sveppir, smátt saxaðir
1 tsk. tómatauk
1 timíangrein
1 lárviðarlauf
2 dl púrtvín eða madeira
2 msk. balsamedik
4 dl hreindýrasóð
sósujafnari
30 g kalt smjör í teningum
salt og nýmalaður pipar

Aðferð

Kryddið hreindýravöðva með salti og pipar og steikið upp úr olíu á vel heitri pönnu í 2-3 mínútur á hvorri hlið eða þangað til kjötið er orðið

fallega brúnt á öllum hliðum. Setjið kjötið í ofnskúffu og inn í 180°C heitan ofn í 10 mínútur. Takið þá kjötið úr ofninum og látið standa í 5 mínútur. Setjið kjötið aftur inn í ofninn í 10 mínútur, takið það svo út og látið standa í 5-10 mínútur áður en það er borið fram með púrtvínssósuni og t.d. steiktum kartöflum og grænmeti.

Púrtvínssósa

Hitið olíu í potti og látið lauk og sveppi krauma í 2 mínútur án þess að brúnast. Bætið tómatauki, timíangrein, lárviðarlaufi, balsamediki og púrtvíni í pottinn og sjóðið niður um þriðjung. Hellið hreindýrasóði í pottinn og þykkið með sósujafnara. Takið pottinn af hellunni og hrærið smjör saman við þar til það er bráðnað. Eftir það má sósan ekki sjóða. Smakkið sósuna til með salti og pipar.



Bókin Villibráð kom út í fyrra og var endurútgefin í aðeins breyttri mynd í ár.



Mjúkt, safaríkt og bragðmilt

Jólin eru tími elskulegrar íhaldssemi þegar við viljum vera viss um að allt sé eins og það á að vera. Þess vegna velja tugþúsundir Íslendinga SS birkireykta hangikjötið á jólaborðið, því það er mjúkt, safaríkt og bragðmilt. Gleðileg jó!

BIRKIREYKT HANGIKJÖT

KJÖTNAVA 9-4°C

SS fremst í fyrri bragðið

www.ss.is



Púrtvínssósa og rauðlaukssulta

Púrtvín passar einstaklega vel í sósu með hvers kyns villibráð. Sumir vilja bæta hana með rjóma, sem er í lagi, en í þessari uppskrift er ekki rjómi.

Það sem þarf

100 g skalotlaukur, fínt saxaður
2 tsk. smjör
50 ml rauðvínssedik
185 ml púrtvín
300 ml kjötsoð
Ferskt rósmarín



Laukurinn er steiktur í smjöri þar til hann verður næstum glær. Setjið þá edik, púrtvín og rósmarín í pottinn. Soðið upp og látið malla smástund áður en kjötsoðinu er bætt við. Þá þarf allt að malla í 30 mínútur. Þegar því er lokið er soðið sigtað og sett aftur í pottinn. Rétt áður en sósan er borin fram er hún hituð aftur, smávegis köldu smjöri er bætt við og bragðbætt með salti, pipar og smávegis sitrónusafa. Mikilvægt er að smakka sósuna til.

Rauðlaukssulta

Rauðlaukssulta er góð sem meðlæti með villibráð eða svínakjöti. Einfalt er að gera hana.

4 stórir rauðlaukar, gróft saxaðir
100 g sykurl
3 msk. fljótandi hunang
2 msk. rauðvínssedik
2 msk. vatn

Vatn, sykurl, edik og hunang soðið saman. Þá er lauknum blandað saman við og hann soðin í blöndunni við vægan hita í um það bil 10 mínútur.

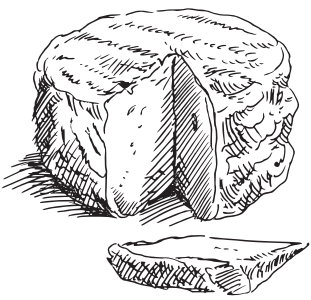
Þá er potturinn tekinn af hitanum og sultan kæld. Rauðlaukssultuna má bera fram kalda eða heita en þá er laukurinn hitaður aftur og borinn fram.

ÞÚ FÆRÐ EINFALDLEGA ALLT TIL JÓLANNA Í HAGKAUP



DANSKIR OSTAR Í ÚRVALI

- Castello svartur
- Castello Marquis
- Castello hvítur
- Höng Camembert
- Castello blár
- Rosenborg brie
- Höng himmelblá



FRANSKIR OSTAR Í ÚRVALI

- Petit Sapin
- Munster
- Chevre d'Argental
- Camembert Normandy
- Chablis Chalancey
- Buchette de chèvre Cendrée
- Búchette de Chèvre Nature
- Mini delice d'Argental



Ný sending af
sælkeraáleggi frá
Ítalíu og Spáni.

Ný sending af
ostum frá
Frakklandi og
Danmörku.



Ostar fyrir öll tilefni • Brauð og bakkelsi • Hráskinka • Salami



OPIÐ
allan sólarhringinn
Garðabær, Skeifan
& Eiðistorg

OG
Í SMÁRALIND
TIL JÓLA

HAGKAUP
Ein ferð betra verð

Dúnmjúkur, léttur og bragðgóður

Risalamande er órjúfanlegur hluti af dönsku jólahaldi og hefur grauturinn sömuleiðis vakið stormandi lukku hérlandis. Hann er yfirleitt borinn fram með kirsuberjasósu en þó eru til ýmis tilbrigði.

Risalamande eða Ris à l'amande, eins og það útleiggst á frönsku, er danskur eftirréttur sem á rætur að rekja til síðari hluta nítjándu aldar. Meginuppi- staðan er hrísgrjón, mjólk, þeyttur rjómi, vanilla og möndlur. Í upphafi var rjómanum, sem var auðfánlegur, bætt við í sparnaðarskyni en þannig entust grjónin, sem voru dýr í innflutningi, lengur.

Í dag borða Danir gjarnan grjónagraut á Þorláksmessu. Flestir sjóða ríkulegt magn og geyma hluta grautarins fram á aðfangadag. Þá er þeyttum rjóma og söxuðum möndlum bætt við og grauturinn borinn fram sem eftirréttur og þá oft með kirsuberjasósu.

Í Svíþjóð er risalamande sömuleiðis oft á jólaborðum en þar er hann kallaður Ris à la Malta. Norðmenn borða sams konar graut sem þeir kalla Riskrem. Þar er hann oftast borinn fram með hindberja- og jafnvel jarðarberjasósu. Í Svíþjóð og Danmörku er algengt að setja eina heila möndlu í grautinn og fær sá sem hana hlýtur gjöf að launum. Þar leynist oftast en ekki



marsipangrís, súkkulaðihjórtu eða lítið borðspil í pakkanum.

Það má leika sér með þennan graut að vild og sumir hafa til dæmis poppað hann upp með því að bæta smávegis af hvítu súkkulaði út í á meðan hann er enn þá heitur. Aðrir smakka hann til með flórsykri. Þá er flott að skreyta hann með ristudum möndluflögum og hvítum súkkulaðispæni.

Hér á eftir fer uppskrift sem hefur reynst vel árum saman. Henni fylgir ljúffeng karamellusósa. Þá fylgir uppskrift að heimalagaðri kirsuberjasósu en margir

kaupa hins vegar tilbúna sósu frá Den gamle fabrik og velja í potti rétt áður en grauturinn er borinn fram. Hann er ávallt reiddur fram kaldur.

RIS À L'AMANDE

Fyrir sex

½ lítri mjólk
60 g hrísgrjón
½ vanillustöng
1 msk. sykur
8-10 hakkaðar möndlur
3 dl þeyttur rjómi

Sjóðið mjólk og grjón með vanillustönginni, fræin tekin úr og höfð með í pott-

inum þar til grjónin verða mjúk. Hrærið stöðugt svo þau brenni ekki við.

Hrærið möndlunum varlega saman við ásamt sykri. Kælið.

Loks er þeyttum rjóma bætt við.

Karamellusósa

150 g sykur
2½ dl vatn
1 dl léttþeyttur rjómi

Brúnið sykurrinn á heitri pönnu þar til hann er ljósbrúnn. Hellið þá sjóðandi heitu vatni varlega yfir sykurrinn. Látið sykurrinn bráðna vel. Kælið aðeins niður en bætið síðan þeyttum rjóma varlega

við rétt áður en sósan er borin fram.

Kirsuberjasósa

¼ kg fersk kirsuber
1 tsk. sykur
1 bolli vatn
ferskur sítrónusafi
1 tsk. maismjöl

Skerið kirsuberin í tvennt. Fjarlægjið steinana. Bætið sykri og vatni við og látið sjóða á vægum hita í tuttugu mínútur eða þar til berin eru orðin lín. Kreistið sítrónusafa út í. Bætið maismjöli út í til að þykkja sósunu. Smakkið til með sykri og sítrónusafa. Hellið í sósuskál og berið fram með grautnum.



Ertu beittur í eldhúsinu?

Fastus býður uppá hágæða japanska hnífa og önnur eldhúsáhöld sem unun er að vinna með þegar matarundirbúningur stendur sem hæst.

Komdu í verslun okkar, Síðumúla 16 og skoðuðu úrvalið af áhöldum sem fagmenn, jafnt sem áhugamenn geta ekki án verið í góðu eldhúsi.



FASTUS.E 11.12.12



Waldorf-salat hentar vel með reyktem mat og kalkún.

Waldorf-salat með hvítkáli

Waldorf-salat er eitt vinsælasta meðlætið á jólaborðum landsmanna. Salatið passar vel með öllu reyktem kjöti og kalkún. Það hentar því vel á jólahlaðborð. Til eru margar uppskriftir af Waldorf-salati og allt í lagi að breyta til. Sumir vilja ekki sellerí og sleppa því. Í þessari uppskrift er einnig hvítkál. Uppskriftin miðast við fjóra.

WALDORF-SALAT

100 g hvítkál, smátt skorið
100 g dökk vínber, skorin til helminga og steinhreinsuð ef þarf

1 dl valhnetukjarnar, saxaðir
2 epli, kjarninn hreinsaður og skorin í bita
3 ananashringir úr dós, skornir í bita
2 sellerístilkar, skornir í fínar sneiðar

Dressing

1 dl majónes
1 dl þeyttur rjómi
Safi úr ¼ sítrónu
2 msk. sykur

Blandið saman öllu sem á að fara í dressinguna og geymið í kælikápi á að minnsta kosti eina klukkustund. Setjið allt í skál og dressinguna yfir. Skreytið með vínberjum og valhnetum.



Kafðu það notalegt með Cadbury yfir hátíðirnar





FYLLT EPLI MEÐ RÚSÍNUM OG KANIL

- 3 bollar vatn
- 1 bolli púðursykur
- 1 tsk. kanill
- 1½ bollar rúsínur
- 1 msk. saxaður appelsínubörkur
- 4 msk. mjúkt smjör
- 2 msk. hveiti
- 6 epli

Setjið vatnið í pott ásamt hálfum bolla af púðursykri og hálfri teskeið af kanil. Látið malla í 10 mínútur eða þar til það þykknar í gott sýróp. Blandið á meðan restinni af hráefnunum og því sem eftir stendur af kanil og púðursykrinum saman í skál. Gatið eplin og kjanhreið og mokið fyllingunni í. Gott er að styðja fingri undir á meðan svo hún fari ekki í gegn. Raðið eplunum á bókunarplötu og stingið nokkur göt í þau með gaffli. Hellið púðursykurssýrópinu yfir. Bakið í klukkutíma í ofni við 150 gráður þar til eplin eru orðin mjúk. Gott að bera fram með slettum af sýrdum rjóma. Uppskrift fengin af www.californiacountry.org.

HÁTÍÐARKAKÓ FYRIR 6

- Hnausþykkt súkkulaði** með espressó til að ylja köldum kroppum á jólum.
- 4 bollar mjólk
 - 170 g af 70% dökku súkkulaði
 - 3 msk. púðursykur
 - 1 tsk. espressóduft (skyndikaffi)
 - 1 tsk. vanilludropar
 - Hnífsoddur salt

Hitið mjólkina að suðu og takið af hellunni. Hrærið öllum þurrefnunum út í þar til allt er bráðið og blandan orðin mjúk. Setjið þá pottinn aftur á helluna og hitið vel upp án þess þó að sjóða og hrærið á meðan. Hellið í fallegar könnur eða þykk glerglös á fæti og skreytið með þeyttum rjóma. Einnig er mjög gott að bragðbæta rjómann með vanilludropum.



UPPVAKNINGAKVÖLD

Það verður sannkölluð nostalgustemning á Gamla Gauknum í kvöld þegar fimm gamlar rokkhljómssveitir koma saman og spila á svokölluðu Uppvakningakvöldi. Um er að ræða rokkssveitirnar Bone China, Dead Sea Apple, Dos Pilas, In Bloom og Quicksand Jesus. Allar þessar sveitir eiga það sameiginlegt að hafa verið virkar í rokksenu á tíunda áratug síðustu aldar. Þær gáfu bæði út eigin plötur og áttu mörg lög á ýmsum safnplötum sem báru til dæmis heitin Ýkt stöff, Algjört skronster, Ýkt böst, Popp(f)árið 95 og Icelandic Rock Favourites.

Elsta sveitin í hópnum, Dead Sea Apple, fagnar 20 ára afmæli sínu í ár. Hljómssveitirnar fimm eru ekki starfandi í dag og flestir meðlima þeirra hafa snúið sér að öðrum hlutum þótt einhverjir meðlima þeirra séu enn spilandi með ýmsum öðrum hljómssveitum. Húsið opnar kl. 21 og kostar 1.000 krónur inn. Í tilkynningu frá hljómleikahaldara kemur fram að tónleikarnir verði ekki endurteknir en þeir eru tileinkaðir tónlistarmanninum Sjonna Brink sem lést á síðasta ári en hann var trommuleikari hljómssveitarinnar In Bloom.



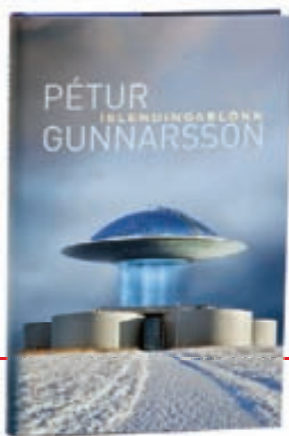
AÐVENTUTILBOÐ



Auður Jónsdóttir og Pétur Gunnarsson lesa úr verkum sínum á laugardag kl. 16 á Café Mezzo fyrir ofan IÐU



verð 4.990



verð 4.690



verð 4.990

Ævintýrleg gólfpúsl í mörgum gerðum



verð 3.495

Sigrún Eldjárn og Brian Pilkington kynna verk sín í IÐU Lækjargötu á sunnudag kl. 15 og koma öllum í jólaskaþ!



verð 2.490



verð 1.990

Kynntu þér þetta bráðskemmtilega spil í IÐU Lækjargötu á laugardag kl. 14!



verð 7.990



verð 3.990



verð 2.990

finndu okkur á facebook

IDA Lækjargata 2a 101 Reykjavík sími 511-5001 opið 9 - 22 alla daga
IDA ZIMSEN Vesturgata 2a 101 Reykjavík sími 511-5004 opið 9 - 22 alla daga